Manual de instrucciones

COCINA

ES

Sumario

Instalación, 25-28
Colocación y nivelación
Conexión eléctrica
Conexión de gas
Adaptación a los distintos tipos de gas
Datos técnicos
Tabla de características de quemadores e inyectores

Descripción del aparato, 29
Vista de conjunto
Panel de control

Puesta en funcionamiento y uso, 30-32
Uso de la encimera
Uso del horno
Tabla de cocción en horno

Precauciones y consejos, 33
Seguridad general
Eliminación
Ahorrar y respetar el medio ambiente

Mantenimiento y cuidados, 34
Cortar la corriente eléctrica
Limpiar el aparato
Para sustituir la bombilla de iluminación del horno
Mantenimiento de las llaves de gas
Asistencia

CG64SG1

ARISTON

Instalación

IMPORTANTE: LA INSTALACION DE ESTE ARTEFACTO DEBERA SER EFECTUADA POR INSTALADOR MATRICULADO Y DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN LAS DISPOSICIONES Y NORMAS MINIMAS PARA LA EJECUCION DE INSTALACIONES DOMICILIARIAS DE GAS.

ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, cesión o traslado, controle que permanezca junto al aparato.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen información importante sobre la instalación, el uso y la seguridad.

! La instalación del aparato se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal calificado.

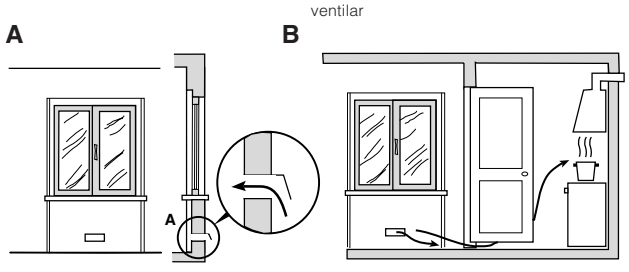
! Cualquier intervención de regulación o mantenimiento se debe efectuar con la cocina desconectada de la red eléctrica.

Ventilación de los ambientes

El aparato se puede instalar sólo en ambientes permanentemente ventilados, según las normas nacionales vigentes. En el ambiente en el que se instala el aparato debe poder afluir la cantidad de aire necesaria para la normal combustión (el caudal de aire no debe ser inferior a 2 m^3/h por kW de potencia instalada).
Las tomas de aire, protegidas por rejillas, deben poseer un conducto de 100 cm^2 de sección útil, como mínimo, y estar colocadas de modo que no puedan ser obstruidas, ni siquiera parcialmente (*ver la figura A*).
Dichas tomas deben ser aumentadas en un 100% - con un mínimo de 200 cm^2 – cuando la superficie de trabajo del aparato no posea un dispositivo de seguridad por ausencia de llama y cuando el flujo de aire se produce de modo indirecto desde ambientes adyacentes (*ver la figura B*) – siempre que no sean partes comunes del inmueble, ambientes con peligro de incendio o habitaciones – dotados de un conducto de ventilación con la parte externa como se describe precedentemente.

Ambiente adyacente

Ambiente que se debe ventilar



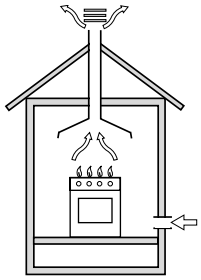
Abertura de ventilación el aire comburente.

Aumento de la rendija para entre la puerta y el piso

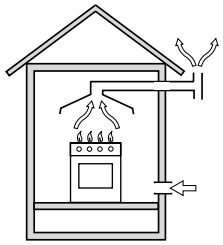
! Después de un uso prolongado del aparato, es aconsejable abrir una ventana o aumentar la velocidad de los ventiladores (si existen).

Descarga de los humos de la combustión

La descarga de los humos de la combustión debe estar asegurada mediante una campana conectada a una chimenea de tiro natural de óptimo funcionamiento, o mediante un electroventilador que comience a funcionar automáticamente cada vez que se enciende el aparato (*ver las figuras*).



Descarga directamente exterior



Descarga mediante al chimenea o conducto de humos ramificado (reservado a los aparatos de cocción)

! Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan en las zonas más bajas, por lo tanto, los ambientes que contienen botellas de GPL deben poseer aberturas hacia el exterior para la evacuación, desde dichas zonas bajas, de las posibles fugas de gas.
Las botellas de GPL, vacías o parcialmente llenas, no deben ser instaladas o depositadas en ambientes o espacios a un nivel más bajo que el suelo (sótanos, etc.) En el ambiente debe permanecer sólo la botella en uso, lejos de fuentes de calor (hornos, chimeneas o estufas) capaces de llevarla a temperaturas superiores a los 50ºC.

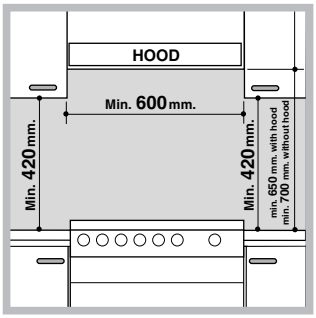
Colocación y nivelación

! Es posible instalar el aparato al lado de muebles que no sean más altos que la superficie de trabajo.

! Verifique que la pared que está en contacto con la parte posterior del aparato sea de material no inflamable y resistente al calor (T 90°C).

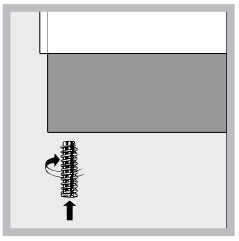
Para una correcta instalación:
- coloque el aparato en la cocina, en el comedor o en un monolocal (no en el cuarto de baño);
- si la parte superior de la cocina es más alta que la de los muebles, los mismos se deben ubicar, como mínimo, a 600 mm. del aparato;
- si la cocina se instala debajo de un armario de pared, este último deberá mantener una distancia mínima del plano de cocción de 420 mm.

Dicha distancia debe ser de 700 mm. si los armarios son de material inflamable (*ver la figura*);

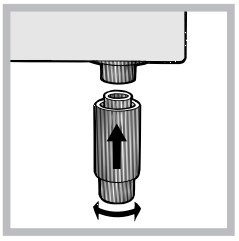


- no coloque cortinas detrás de la cocina o a menos de 200 mm. de sus costados;
- las campanas se deben instalar siguiendo las indicaciones contenidas en el correspondiente manual de instrucciones.

Nivelación



Si es necesario nivelar el aparato, enrosque las patas de regulación suministradas con el aparato, en los ángulos de la base de la cocina (*ver la figura*).



Las patas* se encastran en la base de la cocina.

Conexión eléctrica

Instale en el cable, un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características colocada en el aparato (*ver la tabla de Datos técnicos*).
En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas NFC 15-100 (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

Antes de efectuar la conexión verifique que:
- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

* Presente sólo en algunos modelos.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

! La empresa declina toda responsabilidad en los casos en que no hayan sido respetadas estas normas.

Conexión de gas

La conexión a la red de gas o a la botella de gas se puede realizar con un tubo flexible de goma o de acero según las normas nacionales vigentes y después de haber verificado que el aparato esté regulado para el tipo de gas con el que será alimentado (ver la etiqueta de calibrado en la tapa: si no es así, *ver más adelante*). En el caso de alimentación con gas líquido, desde botella, utilice reguladores de presión conformes con las normas nacionales vigentes. Para facilitar la conexión, la alimentación de gas se puede orientar lateralmente*: invierta la boquilla para la conexión con el tapón de cierre y sustituya la junta estanca suministrada con el aparato.

! Para un funcionamiento seguro, un adecuado uso de la energía y una mayor duración del aparato, verifique que la presión de alimentación cumpla con los valores indicados en la tabla “Características de los quemadores e inyectores” (*ver más adelante*).

Conexión de gas con tubo flexible de goma

Verifique que el tubo responda a las normas nacionales vigentes. El diámetro interno del tubo debe ser: 8 mm. para alimentación con gas líquido; 13 mm. para alimentación con gas metano.

Una vez realizada la conexión, controle que el tubo:
- no esté en contacto, en ningún punto, con partes que alcancen temperaturas superiores a 50ºC;
- no esté sometido a esfuerzos de tracción o de torsión y no presente pliegues o estrechamientos;
- no esté en contacto con objetos cortantes, con bordes o con partes móviles y que no quede

aplastado;
- se pueda inspeccionar fácilmente en todo su recorrido, para poder controlar su estado de conservación;
- tenga una longitud inferior a 1500 mm;
- esté bien calzado en sus dos extremos, donde va fijado con abrazaderas de manguera conformes con las normas nacionales vigentes.

! Si alguna de estas condiciones no puede se respetada o si la cocina se instala según las condiciones de la clase 2 – subclase 1 (aparato empotrado entre dos muebles), es necesario recurrir al tubo flexible de acero (*ver más adelante*).

Conexión de gas con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua con uniones roscadas

Verifique que el tubo y las juntas respondan a las normas nacionales vigentes.
Para poner en funcionamiento el tubo, elimine la boquilla presente en el aparato (la unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrica).

! Realice la conexión de modo tal, que la longitud de la tubería no supere los 2 metros de extensión máxima y verifique que el tubo no esté en contacto con partes móviles y que no quede aplastado.

Control de la estanqueidad

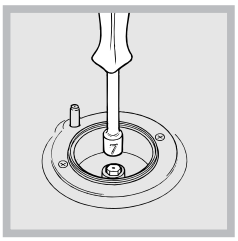
Finalizada la instalación, controle la perfecta estanqueidad de todas las uniones utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

Adaptación a los distintos tipos de gas

Es posible adaptar el aparato a un tipo de gas diferente de aquel para el cual fue fabricado (indicado en la etiqueta de calibrado que se encuentra en la tapa).

Adaptación de la encimera

Sustitución de los inyectores de los quemadores de la encimera:



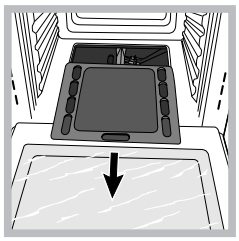
1. quite las rejillas y extraiga los quemadores;
2. desenrosque los inyectores utilizando una llave tubular de 7 mm. (*ver la figura*), y sustitúyalos por otros que se adapten al nuevo tipo de gas (*ver la tabla "Características de los quemadores e inyectores"*);
3. vuelva a colocar en su posición todos los componentes siguiendo las operaciones en sentido contrario al de la secuencia descripta arriba.

Regulación del mínimo de los quemadores de la encimera:
1. lleve la llave a la posición de mínimo;
2. extraiga el mando y accione el tornillo de regulación situado en el interior o al costado de la varilla de la llave hasta conseguir una pequeña llama regular.
! En el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá enroscarse a fondo;
3. compruebe que, al girar rápidamente la llave de la posición de máximo a la de mínimo, no se apague la llama.

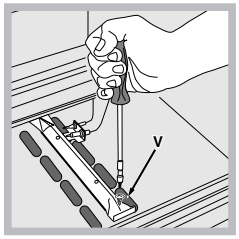
! Los quemadores de la encimera no necesitan regulación de aire principal.

Adaptación del horno

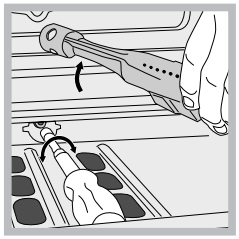
Sustitución del inyector del quemador del horno:
1. abra la puerta del horno completamente;



2. extraiga el fondo del horno deslizable (*ver la figura*);



3. extraiga el quemador del horno después de haber desenroscado el tornillo V;

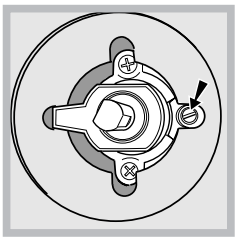


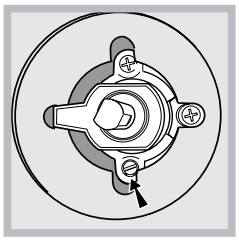
4. desenrosque el inyector del quemador utilizando la llave tubular para inyectores (*ver la figura*) o con una llave tubular de 7 mm y sustitúyalo con otro adecuado para el nuevo tipo de gas (*ver la tabla Características de los quemadores e inyectores*).

Regulación del mínimo del quemador del horno a gas:

1. encienda el quemador (*ver Puesta en funcionamiento y Uso*);
2. durante 10 minutos aproximadamente deje el

mando en la posición de máximo (MAX) y luego llévelo hasta la posición de mínimo (MIN);
3. extraiga el mando;
4. accione el tornillo de regulación colocado en la parte externa de la varilla del termostato (*ver las figuras*) hasta obtener una pequeña llama regular.
! En el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá enroscarse a fondo;





5. verifique que no se apague el quemador al girar rápidamente el mando desde la posición MAX hasta la posición MIN, o al abrir o cerrar rápidamente la puerta del horno.

! Tenga cuidado con los cables de las bujías y con los tubos de los termopares.
! Después de la regulación del aparato para un gas diferente al utilizado en las pruebas, sustituya la etiqueta de calibrado anterior con la correspondiente al nuevo gas, que se encuentra disponible en los Centros de Asistencia Técnica Autorizados.

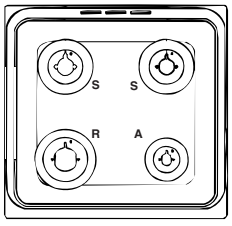
! Cuando la presión del gas utilizado sea distinta a la prevista (o variable), es necesario instalar, en la cañería de ingreso, un regulador de presión conforme con las normas nacionales vigentes sobre "reguladores para gas para distribución por conducto".

DATOS TÉCNICOS	
Dimensiones del Horno HxLxP	31x43,5x43,5 cm
Volumen	litros 58
Dimensiones útiles del cajón calientaplatos	ancho 46 cm profundidad 42 cm altura 8,5 cm
Tensión y frecuencia de alimentación	ver placa de características
Quemadores	adaptables a todos los tipos de gas indicados en la placa de características.
CE 	Normas Comunitarias 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones - 2002/96/CE

Tabla de características de quemadores e inyectores

Tabla 1				**Gas líquido**				**Gas natural**	
Quemador	Diámetro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s.*)		By Pass 1/100 (mm)	Inyector 1/100 (mm)	caudal* g/h		Inyector 1/100 (mm)	caudal* l/h
		Nomin.	Reduc.			***	**		
Rápido (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	116	286
Semi Rápido (S)	75	1.90	0.40	30	70	138	136	106	181
Auxiliar (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	79	95
Horno	-	2.60	1.00	52	78	189	186	119	248
Presiones de alimentación	Nominal (mbar) Mínima (mbar) Máxima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* A 15°C y 1013 mbar-gas seco
** Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m^3



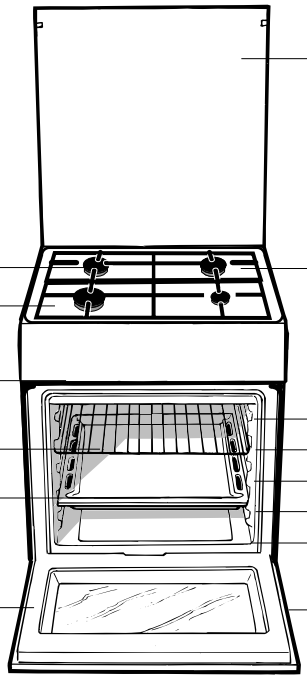
CG64SG1 I

Descripción del aparato

ARISTON

ES

Vista de conjunto



Tapa de vidrio*

Quemador a gas

Parrilla de la superficie de trabajo

Panel de control

Nivel **PARRILLA**

Nivel **GRASERA**

Pata de regulación

Superficie de retención de posibles desbordes

GUÍAS
de deslizamiento de las bandejas

posición 5

posición 4

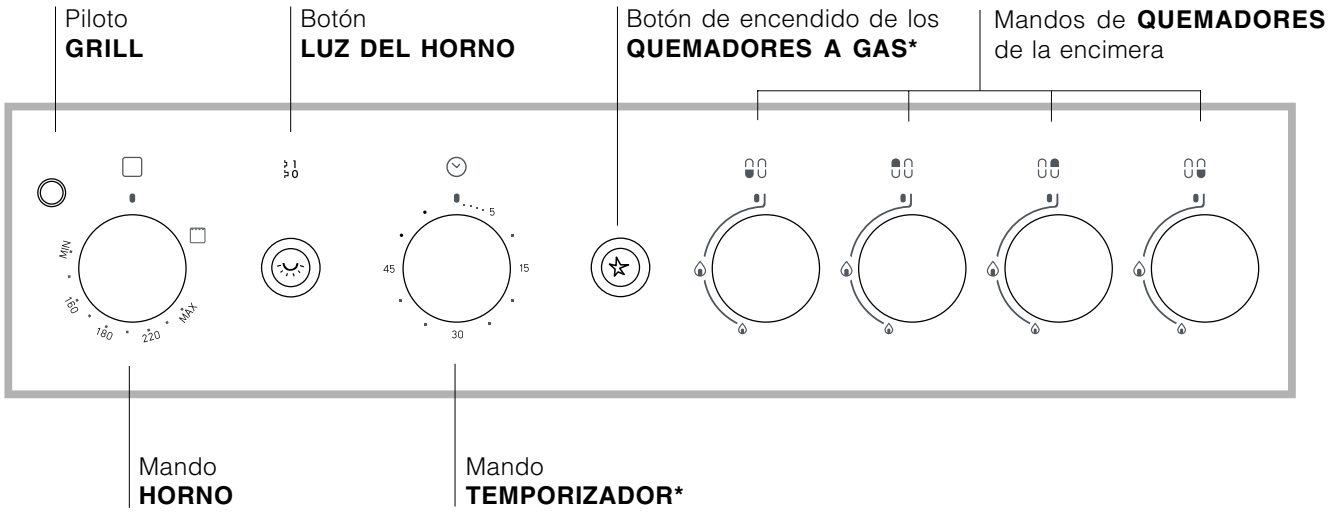
posición 3

posición 2

posición 1

Pata de regulación

Panel de control



***** Presente sólo en algunos modelos.

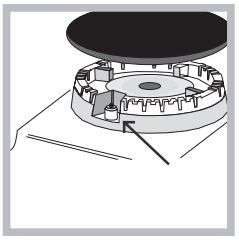
Puesta en funcionamiento y uso

ES

Uso de la encimera

Encendido de los quemadores

Coincidiendo con cada mando de QUEMADOR, existe un círculo lleno que indica el quemador correspondiente.
Para encender un quemador de la encimera:
1. acerque al quemador una llama o un encendedor;
2. presione y simultáneamente gire en sentido antihorario el mando del QUEMADOR hasta el símbolo de llama máxima.
3. regule la potencia de la llama deseada, girando en sentido antihorario el mando del QUEMADOR: hasta el mínimo, hasta el máximo o hasta una posición intermedia.



Si el aparato posee encendido electrónico* (*ver la figura*), primero pulse el botón de encendido identificado por el símbolo ☆, luego pulse a fondo y gire el mando del QUEMADOR en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia. Puede suceder que, cuando se suelte el mando, el quemador se apague. En ese caso, repita la operación manteniendo presionado el mando durante un tiempo mayor.

! Si la llama se extingue accidentalmente, apague el quemador y espere 1 minuto, como mínimo, antes de volver a intentar encenderlo.

Si el aparato posee un dispositivo de seguridad* por ausencia de llama, tenga presionado el mando del QUEMADOR aproximadamente 2 o 3 segundos para mantener encendida la llama y para activar el dispositivo.

Para apagar el quemador, gire el mando hasta que se detenga ●.

Consejos prácticos para el uso de los quemadores

Para obtener un mayor rendimiento de los quemadores y un mínimo consumo de gas, utilice recipientes con fondo plano, con tapa y de dimensiones apropiadas para ese quemador.

Quemador	ø Diámetro recipientes (cm)
Rápido (R)	24 – 26
Semi Rápido (S)	16 – 20
Auxiliar (A)	10 – 14

Para identificar el tipo de quemador ver los diseños presentes en el párrafo "Características de los quemadores y boquillas".

! En los modelos dotados de rejilla de reducción, esta última deberá ser usada únicamente para el quemador auxiliar, cuando se usan recipientes de diámetro inferior a 12 cm.

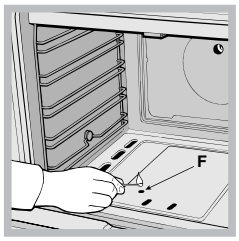
Uso del horno

! Antes de usar quitar las películas de plástico colocadas a los lados del aparato!

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte. Utilice la posición 1 del horno sólo en caso de cocciones con el asador automático.

Encendido del horno



Para encender el quemador del horno, acerque al orificio F (*ver la figura*) una llama o un encendedor y luego presione y simultáneamente gire en sentido antihorario el mando del HORNO hasta la posición MAX.

Si el aparato posee encendido electrónico*, primero pulse el botón de encendido identificado por el símbolo ☆, luego pulse a fondo y gire el mando del HORNO hasta MAX, para que se produzca el encendido. Si después de transcurridos 15 segundos, el quemador no se ha encendido, suelte el mando, abra la puerta del horno y espere 1 minuto, como mínimo, antes de volver a intentar encenderlo. En el caso de ausencia de corriente, es posible encender el quemador con una llama o un encendedor, como se ha descrito precedentemente.

! El horno posee un dispositivo de seguridad, por lo tanto, es necesario mantener presionado el mando del HORNO durante aproximadamente 6 segundos.

* Presente sólo en algunos modelos.

! Cuando se produzca una extinción accidental de la llama, apague el quemador y espere 1 minuto, como mínimo, antes de volver a intentar encender el horno.

Regulación de la temperatura

Para obtener la temperatura de cocción deseada, gire en sentido antihorario el mando del HORNO. Las temperaturas están indicadas en el panel de control y varían entre el MIN (150ºC) y el MAX (250ºC). Una vez alcanzada la temperatura, el horno la mantendrá constante gracias al termostato.

Grill

Girando en sentido antihorario el mando del HORNO hasta la posición ⊡ se pone en funcionamiento el grill de rayos infrarrojos. El grill permite dorar los alimentos y está indicado particularmente para la cocción de roast-beef, asados, chuletas y salchichas. Coloque la parrilla en las posiciones 4 o 5 y una grasera en la posición 1 para recoger la grasa y evitar la formación de humo.

! El funcionamiento del grill se indica con el encendido del piloto GRILL.

! Efectúe la cocción al grill con la puerta del horno cerrada para obtener, además de los mejores resultados, un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).

Luz del horno

La bombilla se puede encender en cualquier momento presionando el botón LUZ DEL HORNO.

Timer*

Para accionar el Temporizador (Contador de minutos) proceda del siguiente modo:
1. gire en sentido horario ↻ un giro casi completo el mando del TEMPORIZADOR para cargar la alarma;
2. gire en sentido antihorario ↺ el mando del TEMPORIZADOR fijando el tiempo deseado.

* Presente sólo en algunos modelos.

Tabla de cocción en el horno

Alimentos	Peso (Kg)	Posición de las bandejas	Precalentamiento (minutos)	Temperatura aconsejada(°C)	Duración de la cocción (minutos)
Fideos					
Lasañas	2.5	3	10	210	60-75
Canelones	2.5	3	10	200	40-50
Fideos al horno	2.5	3	10	200	40-50
Carne					
Ternera	1.7	3	10	200	85-90
Pollo	1.5	3	10	220	90-100
Pato	1.8	3	10	200	100-110
Conejo	2	3	10	200	70-80
Cerdo	2.1	3	10	200	70-80
Cordero	1.8	3	10	200	90-95
Pescado					
Caballa	1.1	3	10	180-200	35-40
Dentón	1.5	3	10	180-200	40-50
Trucha envuelta	1	3	10	180-200	40-45
Pizza					
Napolitana	1	3	15	220	15-20
Tortas					
Bizcochos	0.5	3	15	180	30-35
Torta glaseada	1.1	3	15	180	30-35
Tortas saladas	1	3	15	180	45-50
Tortas leudadas	1	3	15	180	35-40
Cocción al grill					
Bistecs de ternera	1	4	5		15-20
Chuletas	1.5	4	5		20
Hamburguesas	1	3	5		7
Caballa	1	4	5		15-20
Tostadas	n.°4	4	5		5

Precauciones y consejos

ARISTON

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad.
Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato se debe utilizar para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual, válidas para los países de destino cuyos símbolos figuran al comienzo del mismo.
- El manual pertenece a un aparato de clase 1 (aislado) o clase 2 - subclase 1 (empotrado entre dos muebles).
- **Durante el uso del aparato los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga alejados a los niños.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del aparato.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Evite cerrar la tapa de vidrio de la encimera (presente sólo en algunos modelos) cuando los quemadores están encendidos o todavía calientes.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No utilice líquidos inflamables (alcohol, bencina, etc.) cerca del aparato mientras está en funcionamiento.
- No coloque material inflamable en el compartimento inferior de depósito o en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, verifique siempre que los mandos estén en la posición ● y que la llave de gas esté cerrada.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Directiva Europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
  El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eleminación de su electrodoméstico viejo.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones al GRILL con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Mantenimiento y cuidados

ES

Cortar la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Enjuague abundantemente y seque después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.

- Las parrillas, las coronas y los quemadores de la encimera con sus tapas, se pueden extraer para facilitar la limpieza; lávelos con agua caliente y detergente no abrasivo, quite todas las incrustaciones y espere que estén perfectamente secos.

- Limpie frecuentemente la parte terminal de los dispositivos de seguridad* por ausencia de llama.

- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite los productos abrasivos.

- Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.

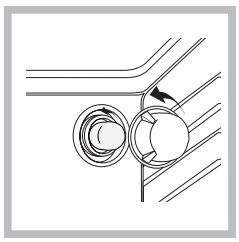
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla (incluso en lavavajilla).

- Evite cerrar la tapa cuando los quemadores estén encendidos o todavía calientes.

Controlar las juntas del horno

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada, llame al Centro de Asistencia Técnica Autorizado más cercano. Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno



1. Después de haber desconectado el horno de la red eléctrica, quite la tapa de vidrio del portalámpara (*ver la figura*).
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: voltaje de 230V, potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa y a conectar el horno a la red eléctrica.

Mantenimiento de las llaves de gas

Con el tiempo puede suceder que una llave se bloquee o presente dificultad para girar, en esos casos será necesario proceder a la sustitución de dicha llave.

! Esta operación la debe efectuar un técnico autorizado por el fabricante.

Asistencia

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:

- El tipo de anomalía;
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

* Presente sólo en algunos modelos.